

1. OBJECTIVO

O presente procedimento destina-se a descrever a metodologia a seguir na entrega de amostras na DLP e manuseamento das mesmas, durante todo o processo de análise.

2. ÂMBITO

Aplica-se às amostras rececionadas para a realização de análises físicas e/ou químicas e/ou sensoriais, com excepção daquelas recebidas no âmbito da participação em ensaios de aptidão/interlabororiais.

3. REFERÊNCIAS

- NP EN ISO/IEC 17025 – Requisitos Gerais de Competência para Laboratórios de Ensaio e Calibração;
- Guia para a Acreditação de Laboratórios – OGC001;
- Guia Relacre 17 – Elaboração de Procedimentos do Sistema da Qualidade;
- Manual da Qualidade do laboratório;
- Portaria n.º 710/2023 de 07/09, que “Aprova as condições a observar nos serviços prestados pelo Laboratório de Produtos Vitivinícolas e Bebidas Espirituosas e pela Câmara de Provadores do Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM”.

4. ABREVIATURAS/DEFINIÇÕES

As siglas, abreviaturas e definições constantes neste documento são:

BA – Boletim de Análise

CP – Câmara de Provadores

Amostra relacionada – amostra analisada inicialmente para comercialização e que posteriormente é sujeita a plano de controlo e/ou a pedido de análises complementares

Data Colheita – Data em que o cliente submete o pedido para a realização de análises na plataforma eletrónica “PORTALS”

Data Entrada – **Data de entrada da amostra no laboratório**

Data prev. Entrega – Data limite prevista para a entrega de resultados

DLP – Divisão de Laboratórios e Câmara de Provadores

IVBAM, IP-RAM/DLP-Divisão de Laboratórios e Câmara de Provadores

LPVBE- Laboratório de Produtos Vitivinícolas e Bebidas Espirituosas

CP-Câmara de Provadores

DO – Denominação de Origem

DT – Diretor Técnico

ID – Código de Identificação

IG – Indicação Geográfica

IVBAM, IP-RAM (IVBAM) – Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM

MRI – Material de Referência Interno

OE – Operador económico

TAV – Título alcoométrico volémico

Enoteca – Local onde são guardadas as garrafas de reserva, segregado do local de receção de amostras, do laboratório e da câmara de provadores

Garrafa de reserva – Exemplar que, por ocasião da entrega de garrafas para análise, permanece em poder do IVBAM

Garrafa de recurso – Exemplar selado pelo IVBAM que, por ocasião da entrega de garrafas para análise, ficará na posse do cliente

ID colheita – Coincide com o nº da amostra, precedido do ano a que diz respeito (Ex: 20221500), sendo esta numeração sequencial ao longo do ano civil

Remanescente de amostra – quantidade de amostra sobrante da(s) garrafa(s) analisada(s) no laboratório e/ou na câmara de provadores e garrafa de reserva, não estando esta última incluída para os produtos álcool neutro e mosto concentrado retificado

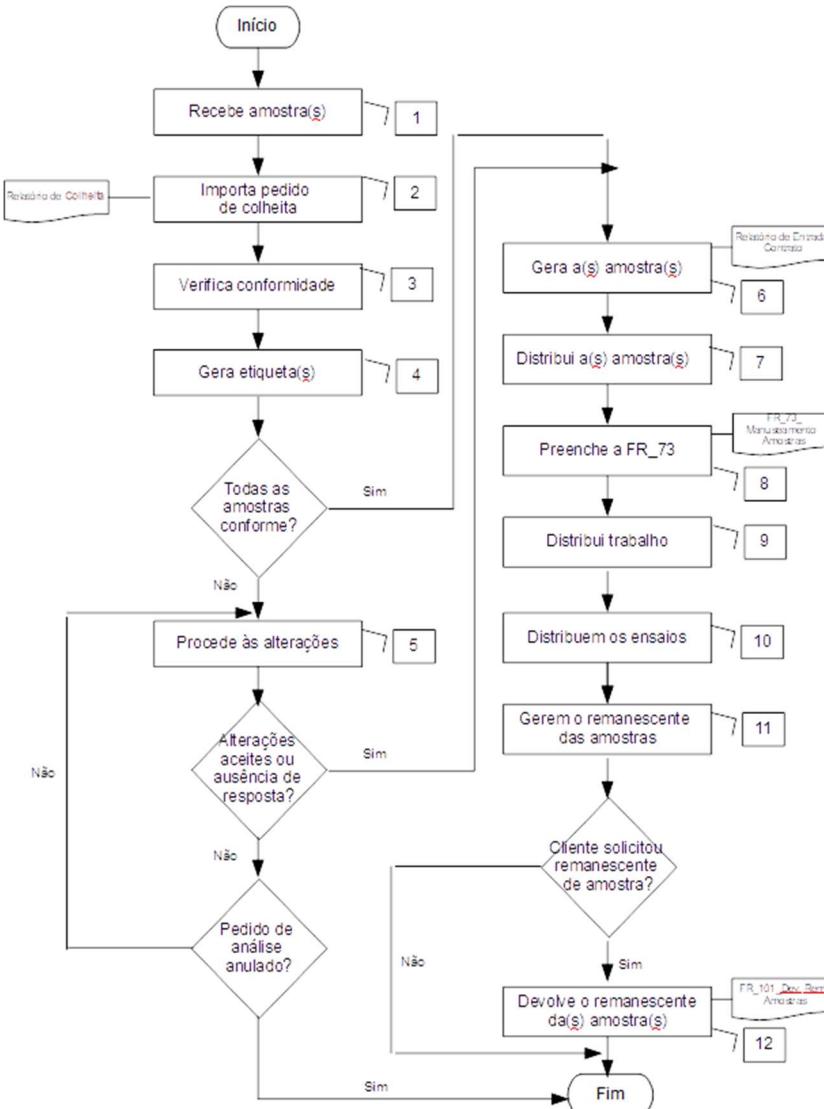
Tipo de Análise – Grupo de ensaios definido pela DLP, relacionado com a finalidade da amostragem (ex: comercialização, fiscalização, assistência laboratorial, ...)

Vinho em caixas de estágio – Vinho acondicionado em garrafas sem rótulo e sem sêlo de garantia

Vinho ou vinho licoroso engarrafado – Vinho ou vinho licoroso acondicionado em garrafas com rótulo e com sêlo de garantia

Vinho em Constituição de Lote – vinho de um determinado lote que foi aprovado na análise físico química e sensorial, quando ainda se encontra a granel

5. RESPONSABILIDADES E DESCRIÇÃO DO PROCESSO



Nº Tarefa/ Responsável	Descrição	Documentos Associados	Local Arquivo
1/ Responsável recepção amostras	<p>Recebe amostra(s), entregue(s) por qualquer cliente/potencial cliente da DLP, em local próprio designado por “Recepção de amostras”, segregado do laboratório e da CP.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) A entrega da(s) amostra(s) pelos clientes é precedida, preferencialmente na mesma data, pela submissão do pedido de realização de análises na plataforma “PORTALS”, utilizando as credenciais de acesso previamente disponibilizadas pelo IVBAM; 2) No caso de um novo cliente, este poderá solicitar ao IVBAM, por escrito, a criação de credenciais de acesso à plataforma “PORTALS”, disponibilizando para o efeito toda a informação necessária à abertura da ficha de cliente (nome do cliente/empresa, endereço, NIF/NIPC, nº de telefone, e-mail); 3) Para os clientes que não possuem credenciais de acesso à plataforma “PORTALS”, o pedido para a realização de análises pode ser feito presencialmente. Nesta situação, compete ao responsável pela recepção da(s) amostra(s), criar o cliente e inserir o pedido diretamente na plataforma “LabWay-LIMS” com base na informação disponibilizada pelo cliente: identificação da(s) amostra(s) e ensaio(s) pretendido(s); 	E-mail	DSAQ\LV\Processos\AnáliseConsPropContratos

	<p>4) Por amostra, o número de garrafas a entregar e a capacidade mínima/garrafa, depende do produto, da categoria e do tipo de análise pretendido, estando essa informação disponível no documento “Lista de Ensaios”, disponibilizado ao cliente no site do IVBAM;</p> <p>5) O número de garrafas a entregar pode ser alterado, desde que respeitada a quantidade mínima necessária;</p> <p>6) No caso de serem aceites amostras de produtos e/ou categorias não previstas na “Lista de Ensaios”, compete à DLP definir o número de garrafas a entregar e respetiva quantidade mínima por garrafa;</p> <p>7) Nas situações em que está prevista a entrega de uma garrafa de recurso, o cliente poderá prescindir dessa entrega, selecionando essa opção no pedido de colheita. Neste caso, o cliente prescinde do direito de pedido de realização de qualquer análise de recurso e do pedido de análises complementares, uma vez que estas realizam-se sobre esta garrafa;</p> <p>8) Todas as garrafas devem ter um rótulo com a identificação da amostra, tão completa quanto necessário, nomeadamente, produto; categoria; tipo de pedido (normal ou urgente); tipo de análise pretendido; parâmetros/ensaios adicionados; quantidade em litros do lote, quando aplicável; TAV alvo; lote; idade; ano de produção; grau de doçura; casta; tipo (Licor); ingredientes (Licor); menções tradicionais;...;</p> <p>9) As amostras rececionadas na DLP não são subdivididas, com exceção do produto “álcool neutro”, em que a mesma garrafa é utilizada no laboratório e na CP.</p>	<p>FR_98_Lista de ensaios</p>	<p>DSAQ\LV\SistemasGestão\Documentação</p>
<p>2/ Responsável recepção amostras</p>	<p>Importa pedido de colheita, na plataforma LabWay-LIMS, guardando o documento designado por “Relatório de Colheita”.</p>	<p>Relatório Colheita</p>	<p>DSAQ\LV\Proces sos\AnáliseCons PropContratos</p>

	<p>Observação 1: O relatório de colheita contempla as informações: identificação do laboratório e da CP; identificação do cliente; ID de colheita; data de colheita da amostra; identificação do produto e da categoria e ensaios solicitados (Tipo de análise);</p> <p>Observação 2: Nesta fase, o “Relatório de Colheita” constitui o pedido do cliente, constando no rodapé as condições aplicáveis à prestação de serviços.</p>		
--	--	--	--

3/ Responsável recepção amostras	<p>Verifica conformidade, da(s) amostra(s) e do pedido, comparando as informações que constam no pedido de colheita importado com aquelas inscritas no rótulo da garrafa.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Em caso de omissão de informação no rótulo da garrafa, (Ex: TAV), é considerada a informação inserida pelo cliente no pedido de colheita;2) Os ensaios sobre cada amostra são solicitados de acordo com o “Tipo de Análise”, sem prejuízo de poderem ser adicionados ou retirados outros;3) A constituição de cada “Tipo de Análise” está disponível na plataforma “PORTALS” e no documento designado por “Lista de Ensaios”;4) Os prazos para entrega de resultados constam na Portaria n.º 710/2023 de 07/09;5) O cliente pode pedir a devolução do remanescente da amostra no pedido de colheita;6) No caso do pedido ter como objetivo a realização de análises complementares a amostras anteriormente analisadas, deve constar do campo “nº de amostra relacionada” o número da amostra inicial;7) O pedido de análises complementares só é possível se a garrafa de recurso apresentar-se devidamente selada e se cumpridos os prazos de validade das análises previstos no quadro seguinte, contados a partir da data de entrada;		
--	--	--	--

Prazos de validade das análises						
Produto	Categoria	Acondicionamento	3 meses	12 meses	Sem prazo	
Vinho Licoroso	Vinho da Madeira	Constituição de lote	-	✓	-	
		Engarrafado			✓	
Vinho	Tranquilo	Constituição de lote	✓	-	-	
		Caixas de estágio/Engarrafado	-	✓	-	
Vinho Aromatizado	Vermute	Constituição de lote	✓	-	-	
	Outros vinhos aromatizados					
Bebidas Espirituosas	Licor e bebidas espirituosas com título alcoométrico volêmico compreendido entre 15 %vol. e 25 %vol.	Constituição de lote	✓	-	-	
	Outras bebidas espirituosas com título alcoométrico volêmico ≥ 25 %vol.		-	✓	-	

8) Em situações excepcionais devidamente fundamentadas pelo cliente, as **análises complementares** poderão ser realizadas na garrafa de reserva, caso ainda exista.

4/ Responsável recepção amostras	<p>Gera etiqueta(s) na plataforma LabWay-LIMS, de acordo com o número de garrafas entregues e que será(ão) fixada(s) na(s) garrafa(s).</p> <p>Na garrafa de recurso, para além da etiqueta é colocado um selo de segurança numerado sequencialmente, no qual é registado o número da amostra.</p> <p>Se a(s) amostra(s) estiver(em) conforme(s), isto é, se não existir discrepâncias entre a informação que consta no rótulo da(s) garrafa(s) e aquela inserida no pedido de colheita, prosseguir para a tarefa 6.</p> <p>Se pelo menos uma da(s) amostra(s) não estiver conforme, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>Observação 1: A etiqueta na garrafa contempla a seguinte informação: nº da amostra; data limite prevista para entrega de resultados; tipo de pedido (normal ou urgente); identificação do produto e o tipo de análise pretendido. Esta etiqueta irá permanecer na garrafa durante todo o tempo em que a amostra se encontra na DLP, de modo a tornar a sua identificação inequívoca;</p> <p>Observação 2: De modo a facilitar o trabalho dos técnicos no laboratório, poderá ser registado manualmente informação adicional na etiqueta ou poderá ser colada outra etiqueta na(s) garrafa(s) com essa informação, nomeadamente se o OE pretende o remanescente da amostra.</p>		
5/ Responsável recepção amostras	<p>Procede às alterações no pedido de colheita, enviando pela Plataforma LabWay-LIMS o Relatório Colheita, de modo a, no prazo máximo de 24 horas, obter a aprovação do cliente.</p> <p>No caso das alterações introduzidas terem sido aceites ou no caso de ausência de resposta nesse prazo, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>No caso das alterações introduzidas não terem sido aceites, mas permanecer o interesse no pedido, prosseguir do mesmo modo até a sua aceitação.</p> <p>No caso das alterações introduzidas não terem sido aceites e o pedido de colheita ser cancelado pelo cliente, termina o procedimento.</p>	E-mail com Relatório Colheita	DSAQ\LV\Proce ssos\AnáliseCon sPropContratos

	<p>Observação 1: Para os pedidos urgentes sujeitos a alteração, pode existir um contacto adicional (Ex: telefone) a solicitar a resposta às alterações introduzidas, por escrito, de modo a não comprometer o prazo de entrega de resultados;</p> <p>Observação 2: No caso das amostras e/ou métodos suscitarem dúvidas ao laboratório e/ou CP quanto à sua adequabilidade, podendo como tal afetar a qualidade dos resultados, o cliente é consultado de modo a avaliar se permanece o seu interesse na realização do(s) ensaio(s).</p>		
6/ Responsável receção amostras	<p>Gera a(s) amostra(s) e envia “Relatório de Entrada” ao cliente através da plataforma LabWay-LIMS.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Este documento constitui o contrato estabelecido com o cliente; 2) O relatório de entrada/contrato contempla as informações: identificação do laboratório e da CP; identificação do cliente; o ID de colheita; nº da(s) amostra(s); a data de colheita da(s) amostra(s); a data de entrada; a data prevista de entrega dos resultados; a identificação do produto; a identificação da categoria e os ensaios solicitados; 3) No rodapé do relatório de entrada/contrato constam as condições contratuais aplicáveis; 4) No caso dos clientes pontuais sem e-mail, o relatório de entrada/contrato será impresso e assinado por ambos os intervenientes, sendo o original entregue ao cliente como comprovativo do pedido. 	Relatório de Entrada/Contrato	DSAQLV\Processos\AnáliseConsPropContratos
7/ Responsável receção amostras	<p>Distribui a(s) amostra(s), para o laboratório e/ou para a CP, guardando a amostra de reserva na enoteca.</p> <p>Observação 1: As amostras da enoteca são geridas de acordo com as regras internas existentes para o efeito.</p>		

8/ Responsável receção amostras	<p>Preenche a FR_73, que inclui todas as amostras rececionadas na DLP.</p>	FR_73 (Manuseamento de Amostras)	DSAQ\LV\Processos\Manuseamento Itens
9/ DT e/ou Técnicos e/ou Chefe de Câmara	<p>Distribui trabalho na plataforma LabWay-LIMS, podendo esta distribuição ser feita por operador, por produto, por amostra, por parâmetro ou por método.</p> <p>Tendo em consideração o seguinte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Por cada distribuição é gerada uma lista de trabalho; 2) A distribuição de trabalho deve ter em consideração o prazo de entrega de resultados e a numeração sequencial das amostras; 3) A distribuição de trabalho para um técnico qualificado não obriga a que seja esse técnico a realizar o(s) ensaio(s), podendo ser substituído por outro igualmente qualificado, atendendo à disponibilidade dos mesmos; 4) O número de amostras distribuídas por lista de trabalho, deve coincidir com o número de amostras que podem ser analisadas em cada sessão de trabalho, de modo a agilizar o procedimento de preenchimento/importação dos dados primários; <p>5) Apenas são aceites pedidos por escrito de anulações de amostras ou alterações ao pedido até a distribuição de trabalho, desde que aceites previamente pelos serviços envolvidos.</p>	LabWay-LIMS	
10/ Técnicos	<p>Distribuem os ensaios das amostras que integram a lista de trabalho, entre os técnicos qualificados.</p> <p>Observação 1: Dada a natureza dos produtos analisados no laboratório, as amostras não necessitam acondicionamento especial, com exceção das uvas, mostos, guarapa e cana-de-açúcar, que devem ser conservados em ambiente fresco (Ex: frigorífico) e analisados tão breve quanto possível;</p>	Pedido de alteração (Ex: e-mail)	

	<p>Observação 2: No caso das amostras e/ou métodos suscitem dúvidas ao laboratório e/ou CP sobre a sua adequabilidade, podendo como tal afetar a qualidade dos resultados, o cliente é consultado de modo a avaliar se permanece o seu interesse na realização do(s) ensaio(s).</p>		
11/ Técnicos	<p>Gerem o remanescente da(s) amostra(s), guardando em local próprio denominado “Arquivo Arrumos” até um prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA.</p> <p>No caso do cliente ter solicitado o remanescente da amostra, prosseguir para a tarefa seguinte.</p> <p>No caso do cliente não ter solicitado o remanescente da amostra, termina o procedimento.</p> <p>Observação 1: O laboratório utiliza o remanescente das amostras não devolvidos ao cliente na preparação de MRI (validação dos resultados internos/métodos de análise) e na qualificação dos técnicos, ou solicita a sua recolha nas instalações do laboratório após cerca de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA.</p>		
12/ Responsável receção amostras	<p>Devolve o remanescente da(s) amostra(s), a partir de 15 (quinze) dias úteis após a emissão do BA, utilizando o documento FR_101 (Devolução de Remanescente de Amostras).</p> <p>Observação 1: No caso dos produtos com DO ou IG, a garrafa de reserva só poderá ser devolvida passado 1 ano da data de entrada da amostra, uma vez que estas poderão ser sujeitas a plano de controlo durante este período.</p>	FR_101 (Devolução de Remanescente de Amostras)	DSAQ\LV\Proce ssos\AnáliseCon sPropContratos